PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2012

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Allier (03)

Date d'édition : 26/02/2012

PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
-les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
-les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
-les jugements sont rendus par 3800 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- : médaille d'Or
- : médaille d'Argent
- : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement

Divers :

BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-Pourçain AOC 2010 Rouge

Domaine Nebout (Or)

SEDUCTION
Boisé; Lot 35/1061; 60 hl
route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 31 70
04 70 45 12 54
julienebout@yahoo.fr
www.domainenebout.com

Domaine Gallas (Arg)

Lot n°21, L 005; 60 hl
1 chemin des Burliers
03500 Saulcet
04 70 45 32 86
04 70 45 65 15
gaec.gallas@03.sideral.fr
www.domaine-gallas.com

Domaine Gardien (Brz)

Réserve du domaine
Lot 7; 52 hl
7 Chassignolles
03210 Besson
04 70 42 80 11
04 70 42 80 99
c.gardien@03.sideral.fr
www.domainegardien.com

Saint-Pourçain AOC 2011 Rouge

Domaine Gardien (Or)

Cuvée du Terroir
Lot LT 11; 60 hl
7 Chassignolles
03210 Besson
04 70 42 80 11
04 70 42 80 99
c.gardien@03.sideral.fr
www.domainegardien.com

Union des Vignerons (Or)

Lot 41; 250 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@udvstpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

EARL Cave Courtinat (Arg)

Rouge pinot
Lot Cuve 15 - LP111; 51 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
04 70 45 44 84
04 70 45 80 13
cavecourtinat@wanadoo.fr

Saint-Pourçain AOC 2011 Rosé

Earl Cave Ray François (Or)

Tradition
Sec; Lot Cuves 8 + I 3; 134 hl
8 rue Louis Neillot
03500 Saulcet
04 70 45 35 46
04 70 45 64 96
ray.francois@akeonet.com
www.vins-saintpourcain-caveray.fr

Union des Vignerons (Or)

Lot I 14; 340 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@udvstpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Union des Vignerons (Arg)

Lot 53; 276 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@udvstpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Saint-Pourçain AOC 2011 Blanc

EARL des Bérioles (Domaine des Bérioles) (Or)

Aurence
Sec; Lot L 11 - 01 - 01; 25 hl
Place de l'Eglise
03500 Cesset
04 70 45 92 35
04 70 45 63 03
domainedesberioles@gmail.com

EARL du Domaine de la Sourde Cave Bonvin (Or)

Lot n°16, L 111-B; 75 hl
11 rue Sainte Catherine
03500 Louchy-Montfand
04 70 45 69 13
04 70 45 69 13
cave.bonvin@gmail.com

Domaine Nebout (Arg)

Tressallier des gravières
Sec; Lot 23/1111; 170 hl
route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 31 70
04 70 45 12 54
julienebout@yahoo.fr
www.domainenebout.com

Vernois Lionel (Arg)

Domaine de l' Orme
Sec; Lot 29/111; 70 hl
15 route du montet
03500 Saulcet
04 70 45 94 06
04 70 45 29 33
julienebout@yahoo.fr

EARL Petillat (Brz)

Domaine de Bellevue Grande Réserve
Sec; Lot cuves 4 , 5 ; 158 hl
Bellevue
03500 Meillard
04 70 42 05 56
04 70 42 09 75
jean-louispetillat1@wanadoo.fr

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze · Vin issu de l'agriculture biologique
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement